

MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



MENU DES FÊTES

MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

**5423, rue Bannantyne
Verdun, Montréal H4H 1G1**

**514 518-4773
www.mobilochef.com
info@mobilochef.com**

À PROPOS

MobiloChef a comme mission d'offrir un service unique et personnalisé de Chef privé pour tout évènement social et corporatif en mettant l'accent sur la qualité du produit fini.

Le chef, **Clément Rodarie** souhaite à travers sa passion et son amour pour les bons produits du terroir, vous faire profiter de son expérience partout dans le grand Montréal.

MobiloChef axe sur l'accessibilité d'une cuisine préparée à partir de produit frais, fait maison, pour toutes circonstances en proposant les services suivant:



CHEF À DOMICILE



TRAITEUR



COURS DE CUISINE



ÉVÈNEMENT CORPORATIF



BOUTIQUE DE PLATS CUISINÉS



La découverte et le plaisir seront également les éléments clés de votre expérience avec nous.



TABLE DES MATIÈRES

BUFFET FROID À LA CARTE

BUFFETS CHAUDS À LA CARTE

MENU CHEF À DOMICILE

FORFAITS CANAPÉS

CANAPÉS À LA CARTE

AUTRES SERVICES

BUFFET FROID

20\$/ personne

Salade de chou rouge, carotte, pommes & canneberges, vinaigrette au cidre du QC
Salade roquette, poires caramélisées, noix rôties, vinaigrette légère au bleu béneéictin
1/2 Wrap à la dinde, rémoulade de céleri, pommes vertes & raisin sec
1/2 Pain plat à la rilette de saumon & betteraves, fenouil croquant, crèmes sûres fines herbes
1 choix de dessert

26\$/ personne

Salade roquette & endives, noix de Grenoble sucrées/salées, abricots séchés, érable & balsamique, cheddar fort
Salade de fenouil & orange, crevette Matane, fines herbes, radis rose, réduction à l'orange épicée
1/2 Tartine de Focaccia tomates séchées, jambon blanc, portobello & romarin, mozzarella gratinée basilic
1/2 Baguettine au rôti de porc, moutarde au miel, cheddar & portobello
Cake salée au chorizo, crème sûre aux fines herbes
1 choix de dessert

32\$/ personne

Salade de magret fumé, croûtons frit, pacanes sucrée salée, pomme, érable & balsamique
Tartare de saumon Gravlax, fruit de passion, avocat, caviar de saumon
Satay de bœuf teriyaki aux deux sésames
1/2 Pain berbère au canard confit, canneberges, chèvre Caprini, feuille de roquette
Mini burger bretzel aux légumes grillées, fromage halloumi mariné aux fines herbes
Cup cake Caprese, tomates olives & basilic
1 choix de dessert

Dessert au choix:

- * Bûche de Noël
- * Financiers aux griottes et amandes, crémeux chocolat
- * Shooter lait de poule et brandy (en crème), crumble chocolat
- * Tartelette érable et bleuets





BUFFET CHAUD

32\$/personne

1 salade, 1 entrée froide ou soupe, plat et dessert

Salade

Chou rouge, carotte, pommes & canneberges, vinaigrette au cidre du QC
Roquette, poires caramélisées, noix rôties, vinaigrette légère au bleu bénédictin
Crevettes Matane, fenouil & orange, fines herbes, radis rose, réduction à l'orange
épice
Magret fumé, croutons frit, pacanes sucrée salée, érable & balsamique
Roquette & endives, noix de Grenoble, abricots séchés, miel & moutarde, cheddar fort

Entrée froide

Tartare de saumon Gravlax, fruit de passion, avocat, caviar de saumon
Cake salée au chorizo, crème sure aux fines herbes
Cup cake Caprese, tomates olives & basilic
Satay de bœuf teriyaki aux deux sésames

Entrée chaude

Potage du moment
+5\$/personne
Grilled cheese au chèvre & oka, compote de datte & canneberge
Mini burger de bœuf braisé à la bière grivoise de Noël du trou du diable
Pain perdu aux champignons, truffe & fines herbes
Satay de bœuf & poulet aux arachides, sauce aux haricot noir & gingembre

Plat

Émincée de bœuf aux échalotes confites et bleuets
Filet de porc « ferme rang 4 » aux pommes laqué d'un jus à l'érable
Blanquette de dinde « ferme Fernando » aux petits légumes et pleurote d'ici
Gnocchi au canard confit du QC, shitaké, rappini, parmesan Grana Padano
(option végé disponible)
Short ribs de veau du QC braisé à la bière grivoise de Noël du trou du diable (+6\$)
Gibelotte de lapin du QC au cidre des Minots (+6\$)
Filet d'omble de l'arctique en bisque de homard crémeuse et fenouil confit
Chaudrée de fruit de mer parfumée aux aromates (moules, palourdes, crevettes,
pétoncles)

BUFFET CHAUD

Tous nos plats seront accompagnés d'un féculent au choix

Riz basmati à la citronnelle

Purée de pomme de terre

Pommes de terre grelots rôties ail, thym et origan

Polenta aux fines herbes

Dessert au choix:

* Bûche de Noël créative de notre Chef Pâtissière

* Financiers aux griottes et amandes, crémeux chocolat

* Shooter lait de poule et rhum (en crème)

* Tartelette érable et bleuets

Les Extras:

Bouchées apéritives (voir section canapés)

Plateau extravagant de légumes grillés & marinées au chimichurri (+5\$)

Plateau de saumon Gravlax maison & condiments (+7\$)

Plateau de crevettes cuites au bouillon parfumé, sauce cocktail (+9\$)

Plateaux extravagants de charcuterie fines, condiments, chutney, pain et craquelins

Plateaux de fromage du Québec, chutney de fruits aux épices, noix sucrée salée, fruits secs, pain et craquelins (+7\$)



PROCÉDURES

- Minimum 12 personnes pour les forfaits buffets.
- Supplément de 3\$/personne pour tout changement.
- Facturation du Chef et du Maître d'Hôtel : 35\$/heure incluant le voyage pour un minimum de 4 heures.
- Facturation cuisinier et serveur : 28\$/heure incluant le voyage.
- Tarif vaisselle et location d'équipement en livraison externe à déterminer selon choix du menu et les besoins de l'évènement.
- Dépôt requis de 30% à la signature du contrat par carte de crédit. En cas d'annulation, le dépôt n'est pas remboursable.
- La balance facturable le jour de l'évènement par carte de crédit ou chèque.
- Livraison sur Montréal 35\$ buffet froid, Buffet Chaud 45\$.
- Des ajustements (équipements/heures travaillées) peuvent être effectués et facturés selon le déroulement et les besoins réels de l'évènement et sont facturables.
- Pénalités de 100% pour les annulations durant les 6 jours avant l'évènement, incluant le jour de l'évènement.
- Le nombre minimum d'invités doit être confirmé au plus tard une semaine avant l'évènement.
- Tarif supplémentaire les jours fériés.

MENU CHEF À DOMICILE

Bouchées Apéritives

Se référer à notre carte des bouchées ou Profitez de notre promotion "3 bouchées au choix du Chef" pour 8\$

Entrées

Foie gras de canard mariné au cidre des Minots, tire éponge pain d'épices, gel d'argousier

Velouté de courge butternut rôtie, écume ciboulette, amandes et parmesan (extra pétoncles rôtis +6\$)

Carpaccio de tataki de bison au sapin baumier, copeaux de tomme Zacharie-cloutier, coulis de chicoutai, pignons torrifiés

Ceviche de pétoncle au citron confit, artichaut au babeurre, truffe & cressonnette

Cromesqui de tomme de Charlevoix, viande de grison marinée à l'érable, feuille de mâche acidulée, crouton fumé

Tartare de canard fumé aux canneberges, crème sûres aux fines herbes, parmesan croquant

Plats Principaux

Rôtissons de thon rouge saisi au jambon Speck, jus de veau infusé à la sauge et citron, cassoulet de fève édamamé, racine de lotus (64\$)

Filet d'omble de l'arctique mi-cuit, pommes boulangère a la bisque de homard crémeuse, fenouil croquant, œuf de lompe (56\$)

Poitrine de pintade et salsifis poché sous vide au beurre noisette, copeau de pommes de terre et carottes juste poêlé, cippolinis rôtis, jus brun de volaille (60\$)

Magret de canard ferme canard du village, fondue fribourgeoise, asperges, pommes de rattes confites, jus de cuisson aux épices torrifiées (55\$)

Filet mignon de bœuf AAA cuisinée comme un bœuf bourguignon, polenta truffée aux champignons sauvages (58\$ 6oz) (66\$ 9oz)

Filet de veau rôti en croûte miel et romarin, purée de courge au lait d'amandes, pomme de terre Anna (62\$)

Ravioli Maison à la betterave, chèvre et bette à carde, bouillon de légumes liés au parmesan, pop corn d'épautre (50\$)





MENU CHEF À DOMICILE

Dessert

Bûche créative de notre Chef Pâtissière

Mignardises au choix du Chef (2p.p.)

Étagé croquant aux pommes, fromage et canneberges confites, grenobles

Mont blanc aux marrons, meringue en échardes, crumble chocolat, oranges caramélisées

Procédures Chef à domicile

- Minimum 6 personnes pour le forfait Chef à domicile
- Facturation du Chef: tarif forfaitaire
 - * moins de 8 personnes: 200\$
 - * 8 à 10 personnes: 250\$
 - * plus de 10 personnes: 275\$
- Un Maître d'hôtel est requis pour le service de 10 personnes et plus au tarif de 150\$. La vaisselle, les ustensiles et la verrerie sont inclus avec ce service. Le pourboire est à votre discrétion et va directement au personnel.
- Dépôt requis de 30% à la signature du contrat par carte de crédit. En cas d'annulation, le dépôt n'est pas remboursable.
- La balance facturable le jour de l'évènement par carte de crédit ou chèque
- Frais de kilométrage à 0.50\$/km
- Pénalités de 100% pour les annulations durant les 6 jours avant l'évènement, incluant le jour de l'évènement.
- Le nombre minimum d'invités doit être confirmé au plus tard une semaine avant l'évènement
- Tarif supplémentaire les jours fériés.

FORFAITS CANAPÉS

minimum de douze personnes

Le 5 À 7 (4 bouchées)

9\$

- ✓ Pissaladière aux oignons caramélisés, feta, olive, sirop au romarin
- ✓ Suçon de fromage de chèvre multigrain, coulis de betteraves au balsamique
- Mini madeleine à la morue et courgette, mayonnaise au pimenton
- Satay de poulet ou bœuf pané aux arachides, sauce gingembre et haricots noirs

Le 5 à 8 (6 bouchées)

14\$

- ✓ Pissaladière aux oignons caramélisés, feta, olive, sirop au romarin
- Suçon de fromage de chèvre multigrain, coulis de betteraves au balsamique
- Mini madeleine à la morue et courgette, mayonnaise au pimenton
- Tataki de saumon au sésame laqué au ponzu et érable, étuvé de bockchoy mariné au citron confit
- Satay de poulet ou bœuf pané aux arachides, sauce gingembre et haricots noirs
- Tataki de boeuf saisi aux épices, gremolata menthe et cresson

Le 5 à 9 (9 bouchées)

25\$

- Tataki de bœuf saisi aux épices, gremolata menthe et cresson
- Rillettes de canard confit au Shiitake fait par nos soins, chutney de poires aux épices
- Clafoutis au bacon fumé et parmesan grana Padano, crème sûre aux herbes fraîches
- ✓ Salade de crevettes nordiques, pommes de terre rattes, cœur de palmier et zeste d'orange
- Tataki de saumon au sésame laqué au ponzu et érable, étuvé de bockchoy mariné au citron confit
- ✓ Mini madeleine à la morue et courgette, mayonnaise au pimenton
- Grilled cheese au cheddar, compote de dattes
- Pissaladière aux oignons caramélisés, feta, olive, sirop au romarin
- Maki de courgette et tofu mariné au pesto de tomates séchées



FORFAITS CANAPÉS

minimum de douze personnes

Le dînatoire (14 bouchées)

45\$

Tataki de bœuf saisi aux épices, gremolata menthe et cresson, parmesan

Clafoutis au bacon fumé et parmesan grana Padano, crèmes sûres aux herbes fraîches

Rillettes de canard confit au Shiitake fait par nos soins, chutney de poires aux épices

Mini Kefta d'agneau au bourgoul, fromage labneh à la menthe*
VE

Mini Grilled cheese au cheddar Guinness, compote de dattes*
VE

Mac & cheese au cheddar Blackburn et piment d'Espelette, ketchup maison*
VE

Pissaladière aux oignons caramélisés, feta, olive, sirop au romarin

Suçon de fromage de chèvre multi-grain, coulis de betteraves au balsamique

Arrancini style paëlla, mayonnaise citronnelle et paprika fumé

Blinis de saumon Gravlax, crème montée au raifort

Mini madeleine à la morue et courgette, mayonnaise au pimenton

Salade de crevettes nordiques, pommes de terre rattes, cœur de palmier et zeste d'orange

Financier griottes et amandes, crémeux chocolat amer

Tartelette érable et bleuets



CANAPÉS À LA CARTE

minimum à la douzaine

Prix à la douzaine

32\$

Satay de bœuf aux deux sésames, laque teriyaki

Mini farci de courgette à la brandade de morue

Concombre farci à la mousse de crabe, œuf de lompe, zeste de lime

Cup cake salé, tomates séchées et olives marinés, mousse au basilic

Rillettes de canard confit au Shiitake fait par nos soins, chutney de poires aux épices

Pissaladière aux oignons caramélisés, feta et olive

Brochette de porchetta, carcciacavallo et olive mariné

☛ Satay de porc et amandes effilées, sauce Teriyaki

Maki de courgette au tofu, pesto de tomates séchés

Mini madeleine à la morue et courgette, mayonnaise au pimenton

Tartelette d'effilochée de porc fumé, chutney de fruits aux épices

Mini tatin au canard séché et à l'échalote, micro persil

Tartare de saumon, coriandre, agrumes & fruit de la passion Baluchon de polenta aux herbes, asperges et proscuitto

Tataki de saumon au sésame laqué au ponzu et érable, étuvé de bockchoy mariné au citron confit

Salade de crevettes nordiques, pommes de terre rattes, cœur de palmier et zeste d'orange

Prix à la douzaine

36\$

Tartare de contrefilet de bœuf, girolles marinées à l'estragon, copeaux de Grano Padano

Canard fumé, fricassée de champignons sauvages en persillade et huile de truffes

Arrancini style paëlla, mayonnaise citronnelle et paprika fumé Mini

Club sandwich au canard fumé et aux bleuets

Bloody césar et sa crevette géante cocktail

CANAPÉS À LA CARTE

minimum à la douzaine

Prix à la douzaine

36\$

Tartare de thon au sésame, citron confit et wasabi croustillant

Tartare de bœuf classique, girolles marinées à l'huile de truffes

Tataki de bœuf saisi aux épices, gremolata menthe et cresson

Prix à la douzaine

42\$

Foie gras de canard mariné au porto de cassis, tombé de choux à la bière noire, pain d'épices

Bouchée de ris de veau façon Général tao

Mini-burger de bœuf Angus, smoked meat, fromage Oka, moutarde à la canneberge

Kefta d'agneau au bourgoul, fromage labneh à la menthe

Pastilla de pintade confite aux raisins de Corinthe et aux dattes

Nem croustillant au canard confit et aux légumes croquants, sauce arachide, gingembre, haricots noirs

Saltimbocca terre mer aux crevettes et veau, tomates, sauge et jus de viande au citron confit

Pétoncle princesse de la côte nord, servi dans sa coquille, mousseline de racine de persil, sauce béarnaise

Queue de langoustine panée, chutney d'oignons à la mangue et curcuma

Tartare de bison aux bleuets confit au sirop d'érable

Huître de saison, granité de pamplemousse, zeste d'orange

Patte de crabe des neiges, rémoulade de céleri, pomme verte et truffe d'hiver

Céviché de flétan, artichaut confit, zeste de citron, micro daïkon

Prix à la douzaine

28\$

Financier griottes et amandes, crémeux chocolat amer

Shooter de lait de poule au brandy (crème), crumble chocolat

Paris brest au pralin croquant

Sablé au beurre, crème aux agrumes, guimauve à l'arôme de sapin

Tartelette érable et bleuets

AUTRES SERVICES

ÉQUIPEMENT

(nous nous occupons de réserver tout votre équipement nécessaire: table, nappe, ustensile, vaisselle...).

Matériel

Sachet d'ustensiles	0,50\$
Assiette/bol jetable/ustensile compostable	0,25\$
Réchaud de table	22\$
Four à convection	125\$
Petit Four	45\$
Assiette/bol porcelaine	0,35\$
Ustensile de table	0,35\$
Percolateur 100 tasses	13\$
Vestiaire avec cintres	16\$
Nappes jupes noires/blanches	25\$
Nappes rectangulaires	9\$
Serviettes de table	0,75\$
Verre à vin	0,45\$
Verre à eau	0,45\$
Flûte à champagne	0,75\$

Salle de réception

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins et nous vous aiderons dans votre recherche.

Personnel de service

Des frais de déplacement ou de kilométrage peuvent être applicables selon le lieu de votre événement.

Service du Chef (minimum 4 hrs)	35\$
Service d'un cuisinier (minimum 4 hrs)	28\$
Service du Maître D'hôtel (minimum 4 hrs)	35\$
Serveur professionnel (minimum 4 hrs)	28\$

Livraison

Livraison île de Montréal	35\$
Buffet chaud	45\$

Tarifs spéciaux pour week-end et jour férié

Facturation et annulation

Dépôt de 30% requis pour la réservation, la différence payable le jour de l'évènement. Les dépôts ne sont en aucun cas remboursables. Pénalités de 100% pour les annulations durant les 6 jours avant l'évènement, incluant le jour de l'évènement. Les heures de service sont un estimés, ils pourront être ajuster au besoin lors de la facturation finale.

5423, rue Bannantyne, Verdun, Montréal H4H 1G1
info@mobilochef.com

514 518-4773

www.mobilochef.com